Riccardo Pasqualin

Il dolce di San Martino
Nascita di una tradizione

Rustego Edizioni

Riccardo Pasqualin

Il dolce di San Martino
Nascita di una tradizione

© Rustego Edizioni, Padova
© Riccardo Pasqualin, 2021

Dedicato a C., che mi ha suggerito di scrivere questo libretto.

Premessa

Con questo opuscolo lo scrivente ha avuto l'ardore di tentare di raccontare la storia del dolce di San Martino, di origine veneziana, e soprattutto della sua vasta e recente diffusione in Terraferma.

Si tratta di un saggio divulgativo, ma è quasi sicuramente il primo inerente a questa materia, forse in un prossimo futuro certe ipotesi qui contenute saranno confutate da giornalisti e studiosi, ma intanto è offerto qualcosa di nuovo al lettore. È pur sempre un punto di partenza.

R.P., Padova 11/11/2021

Un dolce di San Martino del 2021.

Vita di San Martino

L'infanzia e la giovinezza

San Martino nacque a Sabaria Sicca in Pannonia (oggi la città ungherese di Szombathely) verso il 316, in quella che allora era una regione di confine dell'Impero Romano. Suo padre era un tribuno militare e gli diede un nome legato al culto di Marte, dio della guerra; il destino del neonato fu però ben diverso da quello immaginato dai genitori.

In tenera età il futuro Santo visse a Pavia, dove si trasferì la sua famiglia, divenuta proprietaria di un podere come premio per i servizi resi dal padre allo stato. L'infanzia del Nostro trascorse serena, ma una volta fuggì di casa e si rifugiò in una chiesa, gesto che preannunciava la sua missione.

L'editto del 331 che obbligava i figli dei veterani ad arruolarsi non colse impreparato Martino, il quale accettò il dovere che gli era imposto; fu inquadrato nelle milizie e inviato presso Amiens, nelle Gallie.

Entrato nella guardia imperiale, gli furono affidate essenzialmente mansioni di polizia: difesa dell'ordine

pubblico, tutela dei collegamenti postali, scorta armata per importanti dignitari, sorveglianza durante i trasferimenti di prigionieri.

Il dono del mantello

Nel 335, durante una ronda notturna, Martino vide un mendicante vestito di stracci e si impietosì, prese il suo mantello (la clamide[1] bianca delle guardie imperiali), lo tagliò a metà con la spada e ne diede una parte al poveruomo.

Il pagano Martino era stato illuminato dalla luce di Dio, egli – pur senza saperlo – aveva seguito e applicato la parola del Signore:

> [...] io ho avuto fame e mi avete dato da mangiare, ho avuto sete e mi avete dato da bere; ero forestiero e mi avete ospitato, nudo e mi avete vestito, malato e mi avete visitato, carcerato e siete venuti a trovarmi. Allora i giusti gli risponderanno: Signore, quando mai ti abbiamo veduto affamato e ti abbiamo dato da mangiare, assetato e ti abbiamo dato da bere? Quando ti abbiamo visto forestiero e ti abbiamo ospitato, o nudo e ti abbiamo vestito? E quando ti abbiamo visto ammalato o in carcere e siamo venuti a visitarti?

1 Si tratta di un mantello corto di lana, già in uso presso i greci.

> Rispondendo, il re dirà loro: In verità vi dico: ogni volta che avete fatto queste cose a uno solo di questi miei fratelli più piccoli, l'avete fatto a me. (Matteo 25, 35-40)

Quando il militare si coricò, Gesù Cristo gli apparve in sogno e lo ringraziò per averlo vestito. La virtù di Martino, non ancora cristiano, ci ricorda l'universalità del Cattolicesimo: Gesù è morto per tutti, per riunire insieme i figli di Dio che erano dispersi (Giovanni 11, 51-52). La fede di Martino è come quella del centurione che ebbe l'ammirazione del Salvatore perché credette in lui (Matteo 8, 5-13).

Al suo risveglio, il cavaliere trovò il suo manto integro e ne fu stupito[2]. Una leggenda fa risalire alla buona azione del romano l'"estate di San Martino" che, secondo un detto popolare italiano, dura «tre giorni e un pochino», ed è un breve periodo dell'inverno (San Martino si festeggia l'11 novembre)

---

2 «In una cappella d'Amiens si custodiva un pezzo del mantello di San Martino che esso aveva dato a Gesù che gli domandava la elemosina, apparitogli sotto sembianze di povero.» (*Dizionario delle reliquie e dei Santi della Chiesa di Roma*, Claudiana, Firenze 1871, p. 173). Il manto faceva parte della collezione di reliquie dei re merovingi. Il vocabolo latino medievale "cappella" (mantella corta), fu esteso a coloro che erano incaricati di custodire questa reliquia di San Martino, i cappellani, e da questi all'oratorio reale (che non era una chiesa) che veniva chiamato cappella.

in cui la temperatura è più mite e le precipitazioni assenti.

Il battesimo di Martino

Dopo l'apparizione avuta nel sonno, Martino decise di farsi cristiano e fu battezzato. Rimase per due decenni nell'esercito, poi, arrivato a quarant'anni si congedò, forse a seguito di una lite con il Cesare delle Gallie Giuliano (331-363), il celebre *apostata*. Si impegnò quindi nella lotta contro gli ariani[3], ma le sue accese critiche all'eresia lo portarono ad essere espulso

---

3 L'arianesimo fu l'eresia di Ario (256-336). Negava la divinità di Gesù e la sua identità di natura con il Padre. Questa dottrina, nel 325, fu condannata dal Concilio di Nicea, che proclamò la consustanzialità del Padre e del Figlio. L'arianesimo continuò comunque a diffondersi (soprattutto in Oriente), finché Teodosio (347-395), con il Concilio di Costantinopoli (381), impose l'ortodossia. Auguste Nicolas (1807-1888) scrisse che: «L'arianesimo che menò i sì gran guasti nei popoli germanici e ritardò per sì lungo tempo l'azione civilizzatrice del cattolicesimo su que' barbari, fu una conseguenza dell'eresia antitrinitaria e sabelliana. Il Cristo non era consustanziale al Padre, secondo Ario; egli era un essere creato, ma superiore a tutte le creature e produttore pur egli delle medesime. L'arianesimo era una prolungazione parziale del panteismo gnostico, che aveva messo in voga la dottrina delle emanazioni divine decrescenti. Agli occhi degli Ariani, il Verbo divino era un'emanazione inferiore al Padre; e siccome al tempo stesso ei lo concepiva sotto la nozione di creatura, così tutta quanta la creazione, la cui nozion vera era distrutta, diventava una serie di emanazioni, ciò ché era propriamente il panteismo» (Auguste Nicolas, *Del protestantesimo e di tutte le eresie nel loro rapporto col socialismo*, Vol. Primo, Argenio, Napoli 1859, p. 238).

dalla Gallia prima e da Milano poi. Nel Vangelo di Matteo (10, 14) è scritto: «Se qualcuno poi non vi accoglie e non dà ascolto alle vostre parole, uscite da quella casa o da quella città e scuotete la polvere dei vostri piedi».

Dal 357 il Santo visse quasi da eremita sull'isola di Gallinara (dove si trattenne per circa 4 anni); qui si nutrì di un'erba velenosa, l'elleboro, ma in punto di morte pregò e il Signore lo guarì. Andò allora ad abitare a Poitiers dove si fece monaco, e venne affiancato presto da altri uomini di fede. Quindi fondò uno dei primi monasteri del continente, quello di Ligugé (361), posto sotto la protezione del Vescovo Ilario di Poitiers (310 ca.-367), che il Santo aveva conosciuto (sembra) durante il suo esilio determinato «dal furor de gli eretici»[4].

San Martino Vescovo

Nel 371 gli abitanti di Tours vollero Martino come loro Vescovo, il Santo accettò questa responsabilità, ma continuò a vivere poveramente, attirandosi il biasimo di alcuni chierici superbi. Considerato oggi il fondatore del monachesimo in Francia, diede impulso alla creazione di nuovi monasteri, guarì

4 Suplizio Severo, *Vita di San Martino*, Carattoni, Verona 1751, p. 16.

dei malati e lottò contro l'arianesimo e le superstizioni pagane, mostrando sempre disprezzo per il male, affetto per i peccatori e amore per tutti gli uomini. Nel 375, poco fuori da Tours, nel luogo in cui risiedeva, fece sorgere un monastero che coordinò gli altri nuclei monastici nell'evangelizzazione delle campagne. In questo periodo furono combattuti i retaggi politeisti, abolito il culto di alcuni alberi, chiusi i templi pagani superstiti. Il Santo operò numerosi prodigi: «Si dice che San Martino cangiò il vino in acqua benedetta. In memoria di questo miracolo in Tours la vigilia della festa del santo si dava del vino ai poveri: ma era tanto lo zelo dei bevitori in onore del santo, che tutti si ubbriacavano; per evitare scandali si cessò di dare il vino, detto di *San Martino*»[5].

Alla fine di ottobre del 397 il Vescovo raggiunse Candes-Saint-Martin per porre fine a una lite scoppiata all'interno del clero locale, ma venne a mancare l'8 novembre di quell'anno. Martino fu sepolto l'11 del mese e, in seguito, fu questa la data scelta per ricordarlo.

Nel 1562 i protestanti saccheggiarono il suo monastero e bruciarono i suoi resti:

---

5 *Dizionario* [...], op. cit., p. 173.

> fu aperta la cassa che conteneva il corpo per abbruciarlo: vi si trovarono due piccoli ossi che non si poté determinare, se appartenessero all'uomo, un paio di tanaglie, un martello e dei chiodi. Oh tanaglie, martello e chiodi benedetti che avete fatti tanti miracoli sotto il nome di Martino! Non ostante questo il clero di Tours sostiene di possedere un osso del braccio e un pezzo di cranio avanzato dall'abbruciamento del 1562[6].

Durante la rivoluzione francese, la basilica, investita dall'odio anticristiano, fu demolita quasi completamente; rimasero in piedi solo due torri, visibili ancora oggi. Ma, nel 1884, venne progettata una nuova basilica, che fu consacrata nel 1925.

6 Ibidem.

Il culto di San Martino a Venezia nella vita popolare

Nella Laguna Veneta, San Martino è venerato particolarmente a Burano, mentre a Venezia, nella parrocchia a lui dedicata (San Martino di Castello), si trovano le reliquie della tibia, di una falange e di un lembo del mantello.

Nella Dominante il culto del Santo è ancora molto vivo; nel giorno della sua festa i bambini della città scendono per le calli con in testa delle corone di cartone, sbattendo pentole e coperchi chiedendo doni ai negozianti.

Alcuni ricordano una filastrocca irriverente, che viene cantata in questi momenti di "questua":

San Martin xe 'ndà in sofita
A trovar ea so' novissa
Nona Rita no ghe gera
San Martin col cueo par tera
E col nostro sachetin
Cari siori xe San Martin!

Una volta ricevuti i regali, i piccoli cavalieri intonano un'altra canzoncina:

E con questo la ringraziemo
Del bon animo, de del bon cor
Un altro ano ritornaremo,
Se ghe piase al bon Signor.
E col nostro sachetin
Viva, viva San Martin!

Oggi il dolce tipico della festa è il *San Martino*, un biscotto di pasta frolla (più o meno grande) a forma di cavaliere, talvolta ricoperto di cioccolato. Ma quando è nato?
Lo spiegheremo nel prossimo capitolo.

Un San Martino del 2021.

Il dolce di San Martino: nascita di una tradizione contemporanea

Alvise Zorzi (1922-2016), nel suo libro *Venezia nel secolo di Tiziano* (1990), spiega:

> Dura ancora oggi l'usanza del *bòcolo* di San Marco, il bocciolo di rosa che gli innamorati regalano alle loro innamorate il 25 aprile; nel Cinquecento c'erano altri doni consuetudinari, la focaccia del giorno di Pasqua, il *mandorlato* (torrone) e la mostarda di Natale, i marroni e la cotognata (*persegada*) del giorno di San Martino[7].

Luigi Palmisano, pasticcere e fornaio di Burano, racconta che il primo dolce *moderno* di San Martino apparso a Venezia fu la *persegada* a forma di *San Martin*: «A inventare il San Martino di persegada, che ormai non esiste più da tempo, fu un'azienda di Treviso, [...] la Satma, specializzata in mostarde e marmellate. Un giorno, prendendo spunto dalle formelle usate dai bambini per giocare al mare con la sabbia, la Satma creò una formina di circa 10-12 centimetri raffigurante il

7 Alvise Zorzi, *Venezia nel secolo di Tiziano*, Bur, Milano 2000, p. 164.

destriero e il Santo con il suo ampio mantello. All'interno della formella veniva colato l'impasto di mele cotogne, la persegada [,] e lo si lasciava raffreddare per poi liberarlo dallo stampo. Era nato il San Martino»[8].

Il dolciume era fatto di mele cotogne e decorato con zuccherini argentati, ma per Palmisano era stucchevole e così, negli anni '60 del secolo scorso, pensò di inventarsi un biscotto dal sapore diverso:

> costruì con un foglio di lamiera un grande stampo raffigurante il Santo a cavallo e ci cucinò al suo interno, in forno, la pasta usata per il famoso bussolà buranello, un dolce pasquale di antica origine che un tempo pesava almeno mezzo kg[9].

La trovata ebbe presto larga circolazione e sbarcò anche a Mestre. Nei primi anni Settanta, il pasticcere rinnovò la sua formula guarnendo il biscottone con ogni leccornia e oggi il dolce è conosciuto come una torta di pasta frolla a forma di cavaliere, ricoperta di cioccolato, glassa e ogni tipo di

---

8 Intervista del 9 novembre 2020: San Martino: un dolce in pasta frolla nato a Burano - Metropolitano.it [indirizzo ricontrollato in data 05/12/2021]

9 Ibidem.

caramelle, confetti e zuccheri. Le palline argentate (durissime da masticare con i denti) sopravvivono come ricordo. Palmisano, tuttavia, non ha mai depositato il brevetto della sua ricetta e il San Martino ha attraversato un processo di "popolarizzazione". I fornai glielo hanno copiato, ma hanno cominciato a farlo con la pasta frolla, e qualcuno ha persino iniziato a vendere gli stampi per cucinarselo a casa, così oggi (giustamente) ognuno lo fa come vuole.

Sull'isola di Burano la famiglia Palmisano fa pane e biscotti dal 1926 e discende da un ingegnere del genio civile originario di Reggio Calabria, arrivato per le bonifiche del Basso Piave, che si innamorò di una buranella[10]. Attualmente i Palmisano hanno un grande stabilimento dolciario a Jesolo, ma nessuno in

---

10 «Il primo Palmisano era un ingegnere del Genio Civile arrivato da Reggio Calabria per dirigere i lavori nelle Bonifiche del Basso Piave. Si era innamorato di una buranella ed era rimasto, tanto che è stato anche il primo sindaco di Caorle. Una sera rientrando dal lavoro in bicicletta finì in un fossato e lo trovarono annegato. La vedova con due bambini rientrò a Burano e si risposò con un cugino, Candido Bean, che aveva l'unico mattatoio dell'isola e una macelleria e che lasciò ai ragazzi un forno a testa, in piazza Galuppi. I due forni ci sono ancora. Il nonno materno Giuseppe Favin, invece, ha aperto i primi cinematografi a Burano e Murano. Burano allora aveva ottomila abitanti, c'erano orti e giardini che la speculazione ha cancellato. Il rumore degli zoccoli dei pescatori per le calli dava la sveglia prima delle campane. Nelle isole della Laguna il futuro apriva solo due porte: quella della pesca o quella delle fornaci di Murano» (Edoardo Pittalis, *Bussolà, dolci tipici veneziani: ecco la ricetta originale*, in «Il Gazzettino», Lunedì 20 giugno 2020).

famiglia pare arrabbiato per il "furto" del San Martino. Raccontandosi al *Gazzettino*, nel 2020, hanno spiegato l'esplosione del dolce a forma di cavaliere:

> Ogni anno c'erano sempre più richieste. Venivano da ogni parte [...]. Da lì è partita la moda, l'anno scorso a novembre ne abbiamo fatto 22 mila pezzi. Poi le pasticcerie hanno incominciato a farlo anche in pasta frolla e si è diffuso ovunque[11].

Nel 2009, in una guida turistica, Gianni Nosenghi scrisse che il San Martino stava sparendo dalle botteghe veneziane, ma in realtà, già negli anni Novanta, il dolce iniziava a diffondersi a Padova, probabilmente anche con il trasferimento dei veneziani in Terraferma. Gli studenti delle elementari, delle medie e delle superiori con genitori, nonni o parenti veneziani iniziarono a portare a scuola il dolce di San Martino per condividerlo con i compagni di classe, ed è forse così che la torta iniziò ad avere successo nel Veneto continentale. Nel 1871 il centro storico di Venezia contava 128.787 abitanti e il loro numero crebbe sino al 1951, quando si giunse alla cifra di 174.808. Di lì in poi è iniziato un declino che non si è ancora

11 Ibidem.

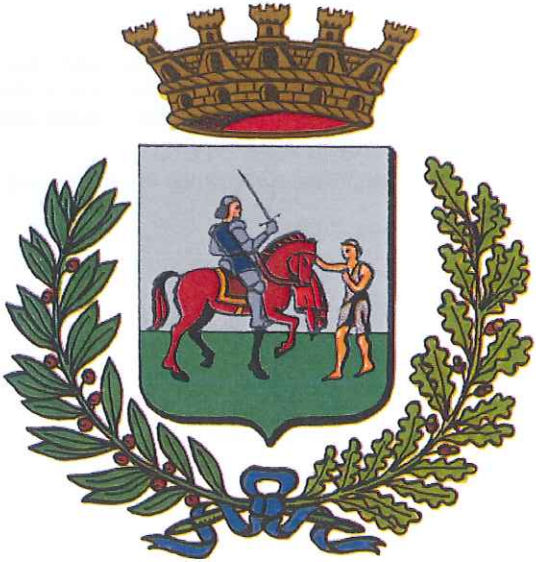
interrotto: nel 1990 la vecchia capitale aveva solo 78.165 residenti.

In compenso, adesso, il dolce di San Martino si può trovare a Treviso e nella provincia di Padova. Nel 1997, nel Capoluogo Euganeo, il San Martino c'era solo nei panifici più forniti, ma ora è diventato un classico per le pasticcerie di Piazza dei Signori e di tutti i quartieri, nonché della provincia. A Piove di Sacco, del resto, dove San Martino è il patrono, la fiera annuale è da sempre un momento importante per la vita religiosa, sociale ed economica del paese: la "nuova" torta può integrarsi perfettamente con le usanze locali. Nel 2021, il dolce di San Martino si trova anche nella turistica Abano e in centri minori come Conselve, mentre possiamo notare che a Verona ancora non è arrivato.

La storia di questo dolciume ci insegna una lezione importante: ogni tradizione nasce da un'idea geniale che ha avuto successo e si è affermata, diventando un'abitudine, una prassi. Però la tradizione non è immobile, e si evolve con i vari contributi che si accumulano nel tempo. Questo piccolo dolce ha arricchito un'altra tradizione assai più antica, quella del culto di San Martino, con una gustosa novità: lo spuntino sfizioso che l'11 novembre tanti veneti consumano per

merenda o alla fine di un pasto, ma sempre in compagnia.

In questo caso, non si può parlare di «invenzione della tradizione» con il significato che Eric Hobsbawm (1917-2012) ha dato a questa espressione, perché nessuno in Veneto ha mai inventato un passato glorioso del dolce di San Martino, nessuno ha millantato una sua fittizia antichità: il San Martin ha solo sessant'anni (che per i giovani è già un'eternità) e piace lo stesso a tutti. Tanto basta.



Stemma del Comune di Piove di Sacco con il patrono.

Bibliografia

Campagnol I., *È facile vivere bene a Venezia se sai cosa fare*, Newton Compton, Roma 2016

Dizionario delle reliquie e dei Santi della Chiesa di Roma, Claudiana, Firenze 1871

Guaiti D., *La grande cucina regionale italiana: Veneto*, Gribaudi, Milano 2010

Nicolas A., *Del protestantesimo e di tutte le eresie nel loro rapporto col socialismo*, Vol. Primo, Argenio, Napoli 1859

Nosenghi G., *101 cose da fare a Venezia almeno una volta nella vita*, Newton Compton, Roma 2009

Pittalis E., *Bussolà, dolci tipici veneziani: ecco la ricetta originale*, in «Il Gazzettino», Lunedì 20 giugno 2020

Severo S., *Vita di San Martino*, Carattoni, Verona 1751

Zorzi A., *Venezia nel secolo di Tiziano*, Bur, Milano 2000

Indice

Premessa 5

Vita di San Martino. L'infanzia e la giovinezza 8

Il dono del mantello 9

Il battesimo di Martino 11

San Martino Vescovo 12

Il culto di San Martino a Venezia nella vita popolare 15

Il dolce di San Martino:

nascita di una tradizione contemporanea 18

Bibliografia 24

- Finito di stampare nel dicembre del 2021
Rustego Edizioni, Padova